

一般食品衛生標準

第一條 本標準依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第十七條及第十五條第二項規定訂定之。

第二條 食品衛生，除法規另有規定外，應符合本標準。

第三條 販賣之食品，應具正常且合理可接受之性狀、風味及色澤，不得有因衛生不良、品質不佳或製程品管不當所導致之變色、異常氣味或風味、異常之凝結或沉澱、污染、肉眼可見霉斑、異物或蟲體、寄生蟲等情形。

第四條 食品中之重金屬、真菌毒素、其他污染物質及毒素，除另有規定外，應符合「食品中污染物質及毒素衛生標準」之規定。

第五條 一般食品之微生物限量如下：

類別 \ 項目	每公克中大腸桿菌群 (Coliform)最確數 (MPN/g)	每公克中大腸桿菌 (<i>E. coli</i>)最確數 (MPN/g)
不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供食用之一般食品	10 ³ 以下	陰性
需經調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)始可供食用之一般食品	—	—

第六條 食品用水之規定：

一、食用冰塊、飲料、包裝飲用水及盛裝飲用水之原料水，應符合環境主管機關所訂「飲用水水質標準」之規定。

二、包裝飲用水及盛裝飲用水之溴酸鹽含量應為 0.01 mg/L 以下。

第七條 有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量之規定：